



<b>Codice:</b>	08-013		<b>Pz./Collo:</b>	24
<b>Formato:</b>	1/1	Latta	<b>Porzioni:</b>	8-10
<b>Peso netto:</b>	800g		<b>TMC:</b>	36 mesi

## Ingredienti principali

Funghi Famigliola Gialla (*Pholiota mutabilis*), Gallinacci (*Cantharellus cibarius*), Sanguignoli (*Lactarius deliciosus*), Porcini (*Boletus edulis*), porcini secchi (*Boletus edulis*) in proporzione variabile, olio di semi di girasole, acqua, sale, cipolla, aromi, aglio, pepe.

## Caratteristiche organolettiche

**Colore:** beige nocciola chiaro, variabile da fungo a fungo.

**Sapore e profumo:** tipico dei funghi, con in evidenza il profumo del porcino.

**Aspetto e Consistenza:** il prodotto si presenta ben assortito, curato nel taglio e nella calibratura con una consistenza variabile per le diverse tipologie di fungo presenti.

## Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo. L'eventuale aggiunta di olio può proteggere solamente dalle ossidazioni dell'aria e da formazioni di muffe e non rappresenta una garanzia per la conservazione del prodotto a confezione aperta.

### Natura e caratteristiche del prodotto

Il prodotto è costituito da materia prima sceltissima di provenienza europea ed asiatica. I singoli funghi sono selezionati, tagliati e lavorati manualmente, accuratamente miscelati e trifolati con porcino dal secco rigenerato. Questa procedura di lavorazione estremamente laboriosa ed accurata permette di ottenere il meglio dei funghi misti di bosco.

### Argomentazioni di vendita

Costituisce il classico misto bosco Ginos, ricco di sapore e profumo. Si pone sul mercato come prodotto facile da utilizzare e di grande valenza. L'elevata percentuale di porcini a pezzi e di porcino secco dona al prodotto grande sapore e profumo, tale da poterlo utilizzare come contorno a piatti molto gustosi, quali umidi di selvaggina, polenta, ecc. Ideale per variare ricette e creare menù contando sulla qualità e la praticità d'uso immediata evitando pertanto il lungo processo di lavorazione necessario per i funghi freschi; a ciò si aggiunge l'impagabile possibilità di disporre del prodotto durante l'arco dell'anno. Validissima la latta con apertura a strappo (easy open).

### Clientela interessata

Pizzerie, ristoranti, agriturismo, trattorie e rifugi alpini costituiscono il target primario della clientela. Da tenere in considerazione anche gastronomie, paninoteche, bruschetterie.

### Modi d'uso

Il prodotto può essere usato tranquillamente in ogni ambito. Sulla pizza, come contorno per piatti a base di selvaggina, carni arrosto, come farcitura per panini e torte salate come condimento di pasta ma soprattutto come contorno di polenta fumante.

### Idee e suggerimenti dello chef

**Polenta e funghi** – Adagiare sopra ad una polenta morbida fumante alcune fette di fontina, ricoprire con il misto Gran Paradiso preventivamente saltato in padella con aglio e fondo bruno. Spolverare di prezzemolo tritato e servire.